

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

Restoran Mutiara Resto adalah sebuah restoran *chinese food* dan *Indonesian food* yang terletak di Surabaya. Karena dengan seiringnya waktu berjalan, tujuan masyarakat untuk pergi ke sebuah restoran bukan hanya sekedar untuk makan saja akan tetapi ada beberapa tujuan lain didalamnya seperti mengobrol, meeting, atau bahkan hanya ingin merasakan suasana interior di dalamnya, sehingga muncul menjadi sebuah *lifestyle*. Maka dari itu penulis merancang restoran Mutiara Resto yang bisa mewadahi atau memfasilitasi beberapa aktifitas tambahan tersebut. Seperti penambahan area *café* pada restoran Mutiara Resto yang bertujuan untuk mewadahi aktifitas tambahan tersebut, sehingga yang berkunjung ke restoran Mutiara Resto bukan hanya kalangan orang tua dan family saja, tetapi juga anak muda pun bisa berkunjung. Dan dari segi interior, suasana yang disuguhkan adalah nuansa penggabungan antara China dan Indonesia yang mana sesuai dengan menu makanan yang disajikan di restoran Mutiara Resto.

Dengan disediakannya fasilitas yang bisa mewadahi aktifitas tambahan tersebut diharapkan restoran Mutiara Resto juga bisa bersaing dari segi bisnis.

#### B. Saran

1. Dapat menjadi sebuah pembelajaran dalam merancang sebuah restoran bagi mahasiswa desain interior dan bisa lebih membuka pikiran dalam mendesain.
2. Diharapkan dengan hasil perancangan restoran Mutiara Resto dapat menjadi acuan dalam merancang sebuah restoran yang sesuai dengan perkembangan.
3. Menjadikan mahasiswa lebih peka dengan permasalahan dalam bidang desain interior dan bisa memberikan solusi pemecahan masalah dengan benar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, Merryana dan Bambang Wirjatmadi. (2012). *Peranan Gizi Dalam Siklus Kehidupan*. Jakarta: Prenadamedia Group.
- Brown, S. (2003). *feng shui praktis untuk bisnis*. Jakarta: Erlangga.
- BROWN, Tim. KATZ, Barry. (2009). *Change By Design: How Design Thinking Transforms Organizations and Inspires Innovations*. New York: HarperCollins Publishers.
- Darmawan, Djoko. (2010). *Warna Interior Fengshui*. Jakarta: PT Penebar Swadaya
- Liem Adrian Lukito, Laksmi Kusuma Wardani dan Lucky Basuki, *Perancangan Interior Librarica (Cafe & Bar) Di Semarang*, dalam JURNAL INTRA Vol. 3, No. 2, (2015) 286-293
- Marsum, W0. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi.
- Martadewi, Ayu. Ergonomi dan Antropometri.  
[http://academia.edu/18687076/ergonomi\\_dan\\_antropometri](http://academia.edu/18687076/ergonomi_dan_antropometri). Diakses 13 Februari 2018
- Panero, Julius dan Martin Zelnik. (2003). *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*. Jakarta: Erlangga
- Primasetra, Anjar. (2009). 222 Tips Jitu Menata Rumah Usaha. Yogyakarta: Pustaka Grhatama
- Soekresno. (2000). *Management Food and Beverage, service hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Umum.
- Sumarsono, Dicky, CHA. (2002). *Luar Biasa Bisnis Resto di Indonesia*. Jakarta : Gramedia.
- Wicaksono, Andie. Endah Tisnawati. (2014). *Teori Interior*. Jakarta: Griya Kreasi.